

COMUNE DI CERANO – CC Casale Corte Cerro



In vigore dal 21 ottobre 2024 con la 1° settimana

Scuola dell'Infanzia - Scuola Primaria

Menù autunno - inverno

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
Lunedì	Fagiolini all'olio* Pizza con pomodoro e mozzarella ½ porz. formaggio (°)	Pasta agli aromi (per infanzia) / Trofie agli aromi (per primaria) Pesce (^) impanato* Insalata mista	Pasta al pomodoro Uova strapazzate Fagiolini all'olio*	Pasta al pomodoro Frittata con mozzarella Insalata verde
Martedì	Riso allo zafferano / verdure Coscette di pollo al forno Carote all'olio	Gnocchetti sardi (per infanzia) / Gnocchi (per primaria) al pomodoro burger vegetale Carote	Polenta Tapelucco di bovino adulto Carote prezzemolate	Riso alla parmigiana Polpette di legumi Finocchi all'olio / in insalata
Mercoledì	Pasta al burro e salvia Polpette di legumi* Finocchi julienne	Riso all'olio/burro e Parmigiano Reggiano DOP Bocconcini di tacchino Fagiolini all'olio*	Riso allo zafferano Formaggio Finocchi in insalata / all'olio	Lasagne con ragù di manzo* ½ porz. formaggio (°) Carote julienne
Giovedì	Passato di verdure* con orzo Pesce (^) gratinato* Patate al forno / all'olio	Pasta integrale al ragù di verdure Frittata Erbette all'olio*	Verdure con legumi* all'olio Pizza con pomodoro e mozzarella	Pasta agli aromi Arrosto di tacchino al forno Erbette all'olio*
Venerdì	Pasta integrale al pomodoro Uova strapazzate Insalata mista	Passato di verdure con farro* Formaggio (°) Patate prezzemolate	Pasta al pomodoro Pesce (^) gratinato* Insalata mista	Passato di verdure e cannellini con pastina* Pesce (^) impanato* Patate e fagiolini* in insalata / all'olio

Il pranzo viene completato con **pane comune / integrale**. *il piatto può contenere una o più materie prime congelate e/o surgelate all'origine; come verdure potranno

essere utilizzate surgelate: biette, erbette, fagiolini, minestrone; come legumi potranno essere utilizzati surgelati: piselli.

Per le preparazioni e come condimento viene usato olio extravergine d'oliva e sale iodato.

In questa mensa viene servita acqua potabile trattata naturale.



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
FINE PRANZO	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca

Durante il periodo della Quaresima, il mercoledì delle Ceneri e i venerdì non verrà servita carne; sarà inviata specifica comunicazione delle variazioni del menù in prossimità

del periodo quaresimale.

Allegato al menù

Verdure per contorni, minestrone e primi piatti: insalate, zucca, erbe, finocchi, cavolfiori, broccoli, carote, barbabietole, lattuga, indivia, verza, rape, cipolle, porri, ecc.

(°) Tipologie di formaggio: ricotta, mozzarella, formaggio fresco di capra, primosale, robiola, Parmigiano Reggiano DOP, ecc.

(^) Tipologie di pesce: platessa, sogliola, palombo, nasello, merluzzo, cernia, pesce spada, ecc.

Le verdure inserite nel menù possono essere preparate e servite cotte o crude (es. carote all'olio/in insalata = carote all'olio oppure insalata di carote grattugiate crude).

In riferimento al Regolamento CE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.